

wrenkh • wiener kochsalon & restaurant

DRY-AGED RIB-EYE STEAK MIT PHYSALIS-ACAI-SAUCE

ZUTATEN:

1 EL Acai-Pulver	
300 ml Rindsjus	
100 ml Rotwein	
100 g Physalis getrocknet	
1 Steak pro Person à 280-300 g	
Salz Pfeffer	
Öl zum Anbraten	

ZUBEREITUNG:

Acai-Pulver in den Jus glatt rühren. Rotwein hinzufügen. Physalis klein hacken und in den Jus geben. Auf kleiner Flamme einkochen lassen.

Das Fleisch putzen und in 280-300g schwere Steaks schneiden.

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Steaks leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Steaks beidseitig scharf anbraten (ca. 1 Minute pro Seite). Anschließend ins Backrohr geben.

Blutig	5 Minuten
Medium	8 Minuten
Medium well	12-15 Minuten

Christian Wrenkh

Bauernmarkt 10 · 1010 Wien · Fon 0043 (0)1 533 15 26 · Fax 0043 (0)1 535 0840

info@wiener-kochsalon.at · www.wiener-kochsalon.at

Hypo Tirol · Konto: 300 532 71593 · BLZ 57000 · UID-Nummer: ATU 12027509

IBanCode: AT975700030053271593 · BIC oder Swift-Code: HYPTAT22